

มก.วิจัย 'น้ำคั้นจากใบข้าว' คุณค่าสูง

นักวิจัย มก.ชี้ผลวิจัย "น้ำคั้น จากใบข้าว" มีคุณค่าทางโภชนาการสูง กว่าข้าวเจ้าและข้าวเหนียวถึง 3 เท่า สามารถนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพ ส่วนปริมาณของธาตุแมกนีเซียม เห็นมูลค่าแก่ข้าวไทย ยังเป็นทางเลือก เลือกให้ผู้บริโภคที่รักสุขภาพ

ดร.ลักขณา เบ็ญจวรรณ์ นักวิจัย จากใบข้าวสาธิต โดยนำคั้นใบข้าวหอมมะลิ จากฝ่ายปฏิบัติการวิจัยและเรือนปลูกพืช ทดลอง สถาบันวิจัยและพัฒนาอภัยพาง แสน มเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพง นครราชสีมา เปิดเผยว่า ที่มวิจัยได้ศึกษาคุณ ค่าทางโภชนาการและผลิตภัณฑ์จากน้ำ คั้นใบข้าว โดยนำน้ำคั้นใบข้าวพันธุ์ไทย เปรียบเทียบกับน้ำคั้นใบข้าวสาธิตที่จำหน่าย ในท้องตลาด พบว่าน้ำคั้นจากใบข้าวทุก พันธุ์ที่นำมาศึกษา คือ หอมมะลิ 105 สุพรรณบุรี 1 หางทับทิม ข้าวเหนียวดำ ข้าวเหนียวขาว และข้าวสาธิต มีสภาวะ เป็นกรดอย่างอ่อน มีค่าพีเอชอยู่ในช่วง 5.8-6.2 โดยน้ำคั้นใบข้าวสาธิตมีปริมาณ กรดโรสิดสูงกว่าน้ำคั้นจากใบข้าวเจ้า และข้าวเหนียวถึง 8 เท่า คือ มีปริมาณ 838 มิลลิกรัมต่อลิตร และมีปริมาณ แก้วผู้บริโภคที่รักสุขภาพด้วย.

การแช่ขี้ออบแห้ง

กระบวนการแช่ขี้ออบแห้งเป็นวิธีหนึ่งในการยืดอายุผลไม้ และทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใหม่ ซึ่งมีการใช้กับผลไม้หลายชนิด เช่น มะม่วง มะละกอ โดยแบ่งได้เป็นสองขั้นตอนหลัก ได้แก่ การแช่ขี้ม และการอบแห้ง การแช่ขี้ม คือ การแช่ผลไม้ลงในสารละลายน้ำตาล เข้มข้นประมาณ 40-70% ซึ่งทำให้เกิดการเคลื่อนที่ของน้ำ และตัวถูกละลาย เช่น เกลือแร่ วิตามิน ออกจากเซลล์ของผลไม้ ในขณะที่ น้ำตาลจากสารละลายที่ใช้แช่ผลไม้ ซึ่งอยู่ภายนอกชั้นผลไม้ จะเคลื่อนที่เข้าไปในเนื้อผลไม้ ส่งผลให้ผลไม้มีรสหวานมากขึ้น หลังจากแช่ขี้ม ผลไม้แล้วจึงนำไปอบแห้งด้วยลมร้อน เพื่อลดความชื้นของผลไม้ลงให้คงเหลือประมาณ 30-40% การแช่ขี้ออบแห้งผลไม้มีประโยชน์หลาย ด้าน เช่น ช่วยถนอมอาหาร เนื่องจากช่วยลดปริมาณน้ำในชั้นผลไม้ จึงช่วยชะลอการเจริญของจุลินทรีย์ ซึ่งทำให้ผลไม้เน่าเสีย อึ่ง การสูญเสีย น้ำเกิดขึ้นตั้งแต่ขั้นตอนการแช่ขี้มแล้ว จึงไม่จำเป็นต้องกำจัดน้ำโดยการอบแห้งที่อุณหภูมิสูง ซึ่งการอบแห้งที่อุณหภูมิสูงมากเกิน (ประมาณ 60 องศาเซลเซียส) ทำให้สารอาหารถูกทำลายได้น้อยกว่า ได้ชั้นผลไม้ที่ยังคงมีเนื้อสัมผัสที่ดี และช่วยประหยัดพลังงานในการอบ แห้งได้ นอกจากนี้การแช่ขี้ออบแห้งผลไม้ยังช่วยลดค่าใช้จ่ายในการขนส่ง เนื่องจากได้ชั้นผลไม้ที่มีน้ำหนักลดลง ดังนั้นการแช่ขี้ออบแห้งจึง เป็นทางเลือกหนึ่งในการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรที่มีความหลากหลายยิ่งขึ้น เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคต่อ ผลิตภัณฑ์อาหารที่เพิ่มขึ้นในปัจจุบัน.

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย